

1839

## Ingredientes

### Preparo

60g Fermento Biológico Fresco

250g Ovos

50g Leite Em Pó

100g Creme De Leite

550ml Água Gelada

1kg Brioche Brioche

1kg Pão Amigo Pão Amigo



### Acabamento

80g Leite Em Pó

150g Manteiga Sem Sal

80g Açúcar Gelado F Açúcar Gelado F

## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Brioche, o Zeelandia Pão Amigo e o leite em pó na masseira e misturar até homogeneizar.
02. Adicionar parte da água gelada (350 ml), os ovos e o creme de leite e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 4 minutos.
03. Adicionar o fermento fresco e o restante da água gelada (200 ml) aos poucos e bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 5 minutos ou até atingir o ponto de véu.
04. Dividir em partes de 100 g.
05. Cobrir com plástico. Descansar por 10 minutos.
06. Modelar em formato trança de uma perna.
07. Colocar em assadeiras lisas previamente untadas.
08. Fermentar em câmara de fermentação (32°C) por aproximadamente 2 h ou até o ponto.
09. Fornear a 190°C por aproximadamente 15 minutos em forno lastro sem vapor.
10. Esfriar.

### ACABAMENTO

01. Colocar a manteiga sem sal em uma panela e levar ao fogo até derreter.
02. Com o auxílio de um pincel, espalhar manteiga derretida sobre os pães.
03. Colocar o Zeelandia Açúcar Gelado e o leite em pó em um recipiente e misturar até homogeneizar.
04. Peneirar sobre os pães.
05. Embalar.

## Dicas

- Outro forneamento:

\* Forno Turbo:150°C por aproximadamente 12 minutos.

## Rendimento / Quebra

30 Unidades de 96 g

## Validade Sugerida

96 horas

## Equipamentos

Masseira

---

Forno

---

Fogão

---

Peneira

---

Colher

---

Panela

---

Balança

---

Assadeiras Lisas

---

Pincel

---

Recipiente

---

Câmara De Fermentação

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 50g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	175	9
V. Energético (kJ)	739 kJ	9
Carboidratos (g)	27	9
Proteínas (g)	4.3	9
Fibra Alimentar (g)	0.5	2
Sódio (mg)	195	8
Açúcares (g)	4.9 g	**
Açúcares totais (g)	4.7	
Aç adicionados (g)	3.8	8
Gorduras totais (g)	5.6	9
Gorduras saturadas (g)	3.0	15
Gorduras trans (g)	0	0